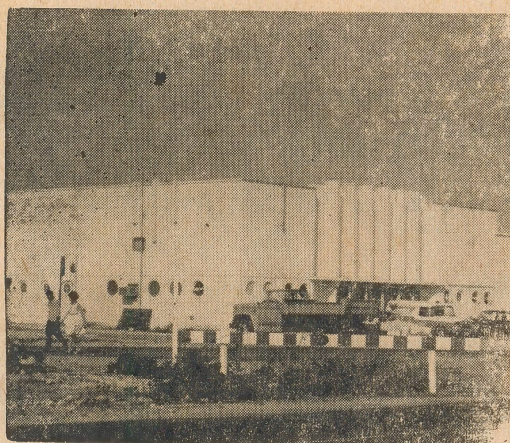
Red: LA ESPERANZA - Tel. 1032 CIRCULACION : 5000 Januari 20 — 1966

Esperanza news



Esperanza Supermarket No. 1
Poos Chikito

Imprimí na : Tipografía Excelsior

PRO PATRIA



Esperanza Supermarket No. 2
Oranjestad

EDITORIAL

Varios biaha pa un of otro razon a worde comenta cu Aruba no tin suficiente poliz, locual ta haci cu e trabao di nos poliznan, cu por cierto ta haci un bon trabao, ta bira mas dificil y mas pisá y a la vez ta haci casi imposibel pa duna e cooperacion cu di nan parti gustosamente lo ke worde ofrecí.

En vista di loke ta worde menciona aki riba, nos ta di opinion cu si di parti di nos Gobierno Insular e decision importante lo worde tuma pa introduci e sistema di "traffic lights", nos cuerpo policial lo haya un alivio grandi además e congestión di e tráfico cu generalmente ta tuma lugar pa 12'or di merdia, después di 4'or y 6'or di atardi, na ora di salida di trabao for di Lago y e negoshinan cu ta cera 6'or di atardi, lo por worde dirigi automaticamente y hasta cu mas eficacia, sin e necesidad di haci uso di un cantidad considerable di nos poliznan cu talvez na e momento ey lo por haci algo mucho mas util den su compromiso di trabao.

E "traffic lights" pa Aruba, cu nos ta considera indispensabel pa su utilidad y eficacia, además ta duna e impresión di un progreso den e sistema di tráfico di nos Isla, algo cu sin duda algun ya mester a tuma lugar hopi anja atrás.

Lo mas stranjo den e caso aki, cu e autoridad encargá pa sugerí e sistema di "traffic lights" pa Aruba, sin duda algun lo ta na haltura di e bon trabao y e utilidad di e sistema di "traffic lights" pa anjanan largo ta haciendo na nos hermana Isla i Curacao.

Awor casi sigur lo por bin un reacción riba nos observación, pretendiendo cu na Curacao e "traffic lights" SI ta necesario debí na e tráfico grandi cu e isla menciona tin.

Sinembargo, apesar cu nos mester reconocé e hecho cu na Curacao tin un tráfico mas grandi cu na Aruba debí na e canitdad mayor di vehiculonan, nos no ta kere di ta equivocá si nos bisa cu na proporción di e cantidad di habitante, Aruba tin mas auto "per capita"', además mester tuma na consideración cu e tamajo di nos Isla ta mitar of menos cu mitar di e tamanjo di Curacao, locual ta haci cu e congestionamiento di nos trafico na Aruba tambe ta algo serio cu merece mihor atención pa parti di nos autoridadnan.

Nos no ta spera cu mester trece riba mesa e rivalidad entre Curacao y Aruba y tuma e caso caprichoso cu si Curacao tin "traffic lights", nos no ta mira e necesidad pa Aruba tambe haya "traffic lights", manera ta e caso porehemplo riba terreno di televisión, na unda Curacao tin un studio regular y equipá cu dos cámara, cu por cierto ta e mínimo pa por opera un stación di Televisión debidamente (riba e caso aki nos ta spera di presenta un comentario muy pronto), of manera di e famoso caso di nos campo di aterrizaje pa avion "jet" cu te na ultimo momento a worde "caprichá" pa cierto mijnheernan di posición halto cu si Curacao tin un landing-strip pa "jet" NAN NO TA MIRA E NECESIDAD DI DUNA ARUBA TAMBE un landing-strip pa "jet".

Nos ta spera cu nos autoridadnan y representantenan di Pueblo di Aruba lo tuma muy na consideración e posibilidad pa introduci e sistema di "traffic lights" pa e motivonan exponí den e editorial aki cu nos ta considerá bon hustificá.

NOTICIAS

E popular programa di televisión "ESPERAZA HIT PARADE" cu ta worde presentá pa cortesía di e potente cadena di Supermercado "LA ESPERANZA", tur siman Diahuebs anochi di 7.45 pa 8.15 p.m., awe nochi lo presenta su prome artista internacional pa e temporada di 1966, cu e sensacional debut di e conocido artista di Hollywood y famoso bailarina di estilo flamenco (baile spañó), Srta. Celeste Rojas. Srta. Rojas lo duna 3 numero di baile flamenco, mientras e otro parti di e programa lo worde cubrí pa e actuacion di e simpatica artista hubenil arubano, Srta. Ana Lilian Kock acompanjá pa e conocido grupo musical "The Strangers".

Tanto e artista internacional, Srta. Celeste Rojas, como Srta. Ana Lilian Kock y e grupo musical "The Strangers" lo bolbe actuá otro siman Diahuebs dia 27 di Januari pa deleite di nos televidentes, naturalmente den "ESPERANZA HIT PARADE".

OPORTUNIDAD PA NOS ARTISTANAN LOCAL

Tur persona cu ta sinti nan cu suficiente talento artistico y cu deseo di tuma parti den e popular programa di television "ESPERANZA HIT PARADE", por acudi libremente, preferiblemente personalmente, na e Departamento di Publicidad di "LA ESPERANZA" Supermarkets, na Oranjestad.

No lubida cu "LA ESPERANZA" Supermarkets, no solamente ta presenta su popular programa di televisión "ESPERANZA HIT PARADE", pa deleite di esunnan cu ta exigí calidad y economía particularmente, pero tambe pa e Pueblo di Aruba en general por goza di un diversion extra y finalmente pa stimula y duna ocasion na nos talentonan artistico cu ta desea e oportunidad pa demostra nan cualidades artistico.

DISCOVER A NEW WORLD of FOOD SAVINGS



Vermicelli "Honig"	Fls. 0.25	pa paki
Waxpaper 75 pia	Fls. 0.45	pa paki
Beker di plastic bunita y fuerte	Fls. 0.20	pa uno
Aroz 'Uncle Ben's" di 14 oz.	Fls. 0.35	pa paki
Spaghetti "Honig"	Fls. 0.25	pa paki
Thee "Lipton" di 4 oz.	Fls. 0.54	pa paki
Hair Spray "Sudden Beauty" tamanjo gigante	Fls. 2.40	pa paki
Lechi na poeiroe "Lidano" di 5 lbs.	Fls. 4.35	pa bleki
Macaroni "Honig"	Fls. 0.25	pa paki
Mango juice, chikito	Fls. 0.23	pa bleki
Papaya juice, chikito	Fls. 0.23	pa bleki
Tamarijn juice, chikito	Fls. 0.23	pa bleki
Tamarijn juice, grandi di 46 oz.	Fls. 0.95	pa bleki
Juice "Yukery" - Florida - chikito	Fls. 0.22	pa bleki
Juice "Yukery" - Florida - grandi	Fls. 0.35	pa bleki
Apple juice, chikito	Fls. 0.23	pa bleki

ACEPTA UN INVITACION CORDIAL PA ADMIRA E SURTIDO ENORME Y VARIA DI ARTICULONAN DI ALTA CALIDAD Y NA PRIJS BARATISIMO DEN NOS DEPARTAMENTONAN DI

PLASTICS........

GLAS........

PANJA........

COS DI HUNGA........

SIGUR, SIGUR, NOS TIN ALGO CU BO MESTER ! ! ! ! !

Nos carniceria, cu su calidad y prijs incomparable, entre otro ta ofrece:

BEEFSTEAK, TENDERLOIN, BOLA, LOMITO, MUCHACHO, CARNI DI SOPPI, HAMBURGER, CROQUET, GALIÑA FRESCO, TUR OTRO SORTO DI CARNI FRESCO Y DI ALTA CALIDAD, etc. etc.

CU "LA ESPERANZA" DEN CUSHINA

Ham, Keeshi Macaroni

2 cuchara grandi di harinja pan
½ teeleep di salo
⅛ teeleep di peper
¼ koppi di awa
1 koppi di lechi
Pone nan na candela y agrega :
2½ di macaroni herebe
¼ koppi di keeshi raspá
1 koppi di ham cortá chikito

Pone tur cos hunto y pone nan den un plancha bon huntá na rees. Pone den un forno na 400 grado, y larga nan para 30 minuut den fornu.

Bolo di Banana

4 banana
un tiki di awa di lamoenchi zuur
un tiki Jam di frambuesa
2 cuchara grandi di avoset
un tiki salo
sucu na smaak
un poco muisjes di chocolate

Casca e banananan y parti nan den meimei. Hunta nan cu e awa di lamoenchi zuur. Hunta nan paden cu e jam di frambuesa Bati e avoset cu e salo y ora cu ta bon stijf nos ta pone e sucu den dje. Awor nos ta bolbe hunta e banananan riba e jam, cu e avoset caba nos ta dorna nan cu e muisjes, y pone nan den un schaaltje riba mesa, masha cos dushi pa pasa boca.

Aroz Cu Ham

1 cuchara di siboyo corta chikito
2 cuchara di seldo corta chikito
2 teeleep di harinja di pan
salo y peper na smaak
½ koppi di lechi
1½ koppi di aroz herebe
½ liber di ham
¼ koppi di keeshi raspá.

Pone e siboyo y e seldo na candela cu'n tiki azeta larga nan bira bruin. Pone e harinja di pan aden y drei bon.

Pone e lechi tambe hunto, y pone nan na candela riba un vlam abao, y larga nan bira un tiki diki.

Corta e ham chiki y ponele hunto cu e aroz den e saus diki. Drei nan bon. Caba nos ta pone e salo y e peper, y delaster e keeshi raspá. Nos ta ponele awor un rato den e forno largele bira bruin, na 350 grado, y te 15 minuut.

WEEKEND SPECIALS

12 glas fini y precioso pa unicamente	Nafls. 1.75
Bloedwijn; botter grandi solamente	Nafls. 0.83
Koffie "La Porteña" pakki di 500 grams awor rebaha na	Nafls 0.75
E famoso harinja "PAN" baratisimo pa	Nafls. 0.80

LA ESPERANZA

Supermarkets



Oferta Super-Especial, solamente pa Diasabra 22 di Januari;

Apricot Juice bleki grandi, un regalo pa Fls. 0.24

MET "LA ESPERANZA" IN DE KEUKEN

Macaroni Met Ham En Kaas

200 gr. macaroni, 100 gr. ham, 100 gr. oude kaas, 3 dl macaroninat, 25 gr. boter of margarine 25 gr. bloem, zout peper, paneermeel, 10 gr. boter of margarine.

Breek de macaroni in stukjes, was ze en kook ze gaar in ruim kokend water met zout (½ uur) Laat ze uitlekken en bewaar 3 dl. kooknat voor de saus. Snijd de ham fijn, rasp de kaas en roer ze op een zacht vuur voorzichtig met twee lepels door de macaroni tot de kaas de kaas draden trekt, maar zorg vooral dat de macaroni heel blijft. Maak van boter of margarine, bloem en macaroninat een sausje en giet dit bij de macaroni, voeg er naar smaak zout, (en peper) bij, doe alles in een vuurvaste schoteltje, strooi er paneermeel over, leg er de 10 gr. boter of margarine in klontjes op, maak de rand van het schotelje schoon en laat het in de oven bruin worden of dien het warme gerecht in een dekschaal op.

Aardappelpannekoekjes

400 gr. gekookte aardappelen, 1 à 2 eieren, 2 preien of uitjes, ¾ dl. slaolie, 15 à 20 gr. boter of margarine, 2½ dl. melk, 15 gr. bloem, zout, nootmuskaat.

Om te bakken 60 gr. boter of margarine.

Maak de aardappelen fijn, vermeng ze met de melk, de bloem, de gesmolten boter of margarine de eierdooiers en het laatst zo luchtig mogelijk het stijfgeklopte eiwit. Bak van dit beslag in een klein pannekoekjes lichtbruin en gaar.

Spiegeleieren Met Ham

4 plakjes ham, 4 eieren, 20 gr. boter of margarine.

Bak de ham aan beide kanten even uit in de koekepan. Indien de ham niet genoeg vet is moet de boter of margarine eerst in de pan gesmolten worden. Breek boven elk plakje voorzichtig een ei. Bak ze op een zacht vuur, tot het wit gestold is, leg ze op een verwarmde schotel en dien ze met peper en zout.

N.B. Men kan de eieren ook in een platte vuurvaste schotel in een matig warme oven zetten tot het wit gestold is.

Hamballetjes

200 gr. Ham, 250 gr. gekookte aardappelen, 50 gr. oud brood zonder korst, wat melk, peper wat zout, 30 gr. boter of margarine of frituurvet.

Hak de ham fijn, vermeng hem met fijngemaakte aardappelen en het brood, dat in water of melk geweekt en tussen twe lepels uit gedrukt is. Voeg er peper en zout naar smaak bij en roer alles zodanig door elkaar, dat het zich goed vermegd heeft.

Vorm er kleine balletjes van, wentel deze door paneermeel, en bak ze in de koekepan, waarin de boter lichtbruin gemaakt is, of in het hete frituurvet aan alle kanten bruin.

Gebaken Bloedwrost

600 gr. bak-bloedworst, 50 gr. boter of margarine of reuzel (2 zure appelen). Snijd de worst in plakken van ¾ cm dikte, verwijder het vel. Maak het vet heet in de koekepan en bak hierin de bloedworst aan beide kanten vlug bruin. Bak eventueel in hetzelfde vet schijven appels aan beide kanten bruin. Leg op elk plakje appel. Maak de jus op de gewone wijze.

Visschotel Met Aardappelen

350 gram overgebleven gekookte vis. ¾ kg. gekookte aardappelen, 40 gram boter of margarine, 1 citroen, wat overgebleven botersaus of wat melk, paneermeel.

Neem de vis (zo warm mogelijk) van de graat, maak hem fijn, vermeng hem met de fijn gemaakte aardappelen, maak het mengsel vochtig met wat overgebleven botersaus of wat melk, voeg er zo nodig wat zout bij, doe alles in een vuurvaste schoteltje, dat met water omgespoeld is, strooi er wat paneermeel over, leg er een paar klontjes boter en een paar uitgetande schijfjes citroen op en laat het schoteltje in de over bruin worden.

Gehaakt Van Vleesresten

300 gram vleesresten, 125 gram oud brood, 1 ei, 50 gram uien, wat peterselie, peper, zout, nootmuskaat, 50 gram vet van jus, boter of margariine.

Haak of maal het vlees fijn, week het brood in wat water of melk, knip het tussen twee lepels uit, vermeng het met het geklopte ei, het vlees, de fijngehakte ui, peterselie, kruiden alsmede enige druppels Maggi's aroma.

Vorm er een grote bal of vier kleine ballen van en bak die met wat overgebleven vet van jus in de koekepan aan alle kanten bruin. Maak jus met wat water af.

E ROSA BLANCO

Ora cu Theresa a keda su so el a keda pensa con e por bai biba den e cas di **Mario**, e cas ta ne dilanti di e cas di Eddy, pero enfin kico pa haci, mi tin cu casa cunele, asina Albert ta hanja un tata, y un hende pa duné su estudio, pasobra ya Theresa ta sinti cu e no por traha mas.

Lo mi mester costumbra cu hopi cos cu mi no ta gusta, solamente pa mi complace Mario.

Si, y awe ta e dia di su bruid, kico lo ta den mi futuro, esey si mi no sa ainda. Pero con cu ta, malo of bon, toch e mester keda cunele, pero un cos si ta, cu e mester casa, asina el ta cuminza un bida nobo.

Asina e tabata para ta pensa ora cu señora Grosupp a drenta p'aden, señora Grosupp ta e persona cu lo keda mira pa Albert te ora cu e bolbe for di su luna di miel.

Señora Grosupp ta un persona cu ta gusta papia hopi, casi e no ta duna bo oportunidad pa papia cune, ta su so kier papia.

Nunca di mi bida mi no a mira un awa asina, eta jobe net dia di bo fiesta, esey kier meen

Mi ta masha contento pa bo, Theresa, mi ta spera cu lo bo biba feliz.

Ardee mi sa cu lo mi biba feliz, pasobra Mario ta stima mi, y mi ta haci tur mi posibel pa haci Mario feliz.

E mes atardi nan a sali pa State Park, na unda nan lo pasa un siman di luna di miel.

Theresa no por a bai pa dos siman, pasobra e tabata corda ariba Albert y e no por large hopi dia, pasobra e ta bai hanja falta di Theresa.

E siman a pasa rapido, y mas feliz di locual Theresa tabata pensa, pasobra Mario na tur cos, tabata traté yen di amor y a la vez Theresa tabata trata na complace Mario na tur cos, tabata un siman cu nunca antes e tabata tin. Asina feliz e tabata sintié.

Pero e siman a core liher, y pronto nan mester a bai cas bek, pa nan carga nan cosnan pa e cas di Mario.

E cas tabata basta grandi, un poco mas grandi cu esun di Theresa, e jardin tabata mas grandi cu esun di Theresa, Theresa tabata encanta cu e jardin.

Si bo kier mi ta kita algun di e palonan ya bo ta hanja mas lugar pa bo planta flornan.

No, Mario asina mes e ta bon, mi ta gusta e palonan.

Theresa a cambia e cas completamente, el a cose un set di cortina masha bunita mes.

Mario tabata masha entusiasma cu e cas a bira mas bunita.

Theresa a planta mas flor, e tabata sintié teriblemente feliz, pero un cos ta disgusté ta cu e cas di Eddy ta asina pegá cu esun di Mario.

Pero toch e tabata sa cu Eddy no t'ey, y tabata contento mes, pasobra sino lo e no por sali foi den su cas, p'e bai den jardin, pasobra cu ki ora e mira p'e cas e ta hacié corda Eddy.

E ta sigi.

Lachen is Gezond

FAMILIETREKJE

Een leerling van de hoogste klasse van de lagere school had de gewoonte overal zijn neus in te steken en over alles een mening uit te spreken. Dit werd tenslotte zo erg dat zijn onderwijzer besloot de aandacht van zijn ouders op deze hebbelijkheid te vestigen en in zijn rapport schreef :

Karel kan goed leren, maar hij praat te veel.

Toen het rapport terug kwam, stond onder de handtekening van de vader : U zoudt zijn moeder eens moeten horen.

THERAPIE

Wat heb je ?

Kiespijn.

Als ik kiespijn heb, ga ik naar huis, kruip bij mijn vrouw lekker warm in bed en dan gaat de pijn wel over. Dat moet jij ook doen. Is je vrouw thuis ?